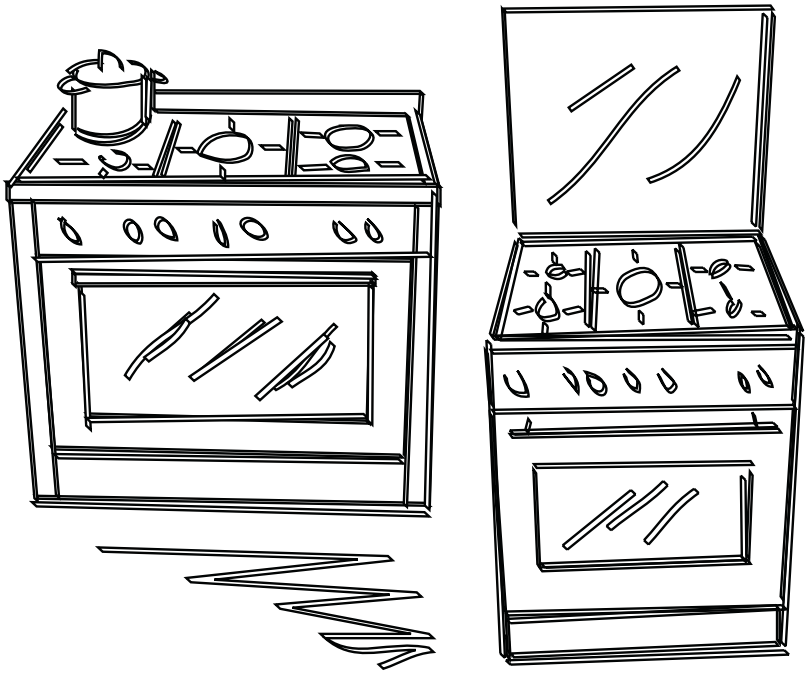


gorenje

DE

461308264_000 10/2013

Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den nachstehenden Europäischen Normen konzipiert und hergestellt:
=> EN 30-1-1, EN 30-2-1 und EN 437 einschließlich nachfolgender Novellierungen (Gas)
=> EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 (Elektrik) einschließlich bezugnehmender Novellierungen

Das Gerät entspricht den Vorschriften der nachstehenden Europäischen Richtlinien:
=> 2006/95 EG zur elektrischen Sicherheit (BT).
=> 2004/108 EG zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV)
=> 2009/142 EG zur Sicherheit von Gas.

Backofenzubehörteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen könnten, bestehen aus Materialien, die den Vorschriften der EU Richtlinie EC 89/109 vom 21.12.88 entsprechen.

Das vorliegenden Produkt entspricht der EU Richtlinie 2002/96/EC.
Das auf dem Gerät angebrachte Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Gerät nach dem Ende seiner Nutzungszeit getrennt vom übrigen Hausmüll zu entsorgen ist. Zu diesem Zweck ist es zu einer für die Entsorgung von elektrischen bzw. elektronischen Geräten geeigneten Sammel- bzw. Müllrecyclingstellen zu bringen oder beim Kauf eines entsprechenden Neugerätes beim Händler abzugeben.
Nach Ende der Nutzungsdauer des Gerätes trägt der Benutzer die Verantwortung für die Zustellung des Gerätes an eine dafür geeignete Sammelstelle. Anderenfalls hat er mit einer Strafe für den Verstoß gegen das Müllentsorgungs- bzw. -trennungsgesetz zu rechnen.
Eine getrennte Sammlung von Abfallprodukten zum Zwecke eines möglichen Recyclings, einer Aufbereitung oder auch einer umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren und bewirkt, dass die Materialien, aus denen das Produkt hergestellt ist, wieder recycelt werden können.
Für ausführlichere Informationen zum Thema Mülltrennung, -sammlung und –recycling wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Müllsammelstellen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.
Hersteller und Importeure sind für die Erfüllung ihrer Verpflichtungen hinsichtlich des Recyclings, der Aufbereitung und der umweltfreundlichen Entsorgung verantwortlich, indem sie direkt oder indirekt in dieses Sammelsystem eingebunden sind.

ZUBEHÖR- UND ERSATZTEILE

Bevor das Gerät die Fabrik verlässt, wird es von speziell geschultem Fachpersonal überprüft und feineingestellt, um ein bestmögliches Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten.

Jegliche danach gegebenenfalls erforderliche Reparaturen oder Justierungen müssen mit **größtmöglicher Umsicht und ausschließlich von dafür qualifiziertem Personal durchgeführt werden.**

Zu diesem Zweck empfehlen wir Ihnen, immer unseren Kundendienst zu kontaktieren und dabei die Marke, das Modell, die Seriennummer sowie die Art des aufgetretenen Problems anzugeben. Sämtliche Daten zu Ihrem Gerät finden Sie auf dem Typenschild, das sowohl an der Rückseite Ihres Gerätes als auch außen an der Originalverpackung angebracht ist.

Eine Kopie des Typenschilds befindet sich auch in dieser Broschüre. Bitte befestigen Sie dieses zweite Schild in diesem Handbuch oder an einer leicht zugänglichen Fläche in der Nähe des Gerätes, so dass Sie bei Bedarf leicht darauf zurückgreifen können.

Diese Information ermöglicht es dem Techniker des Kundendienstes, bei einem Besuch gleich die richtigen Ersatzteile mitzubringen und so einen schnellen und ordnungsgemäßen Eingriff durchführen zu können.

Unser Kundendienst sowie die autorisierten Händler arbeiten ausschließlich mit Originalersatzteilen.

INHALT

ZUBEHÖR- UND ERSATZTEILE	3
WICHTIGE HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DIE VERWENDUNG	4-6
GERÄTEBESCHREIBUNG	7-9
ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	10-16
FEHLERSUCHE	17
TECHNISCHE ANGABEN	17-18
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	19-27

Wir danken Ihnen, dass Sie eines unserer Produkte erworben haben. Wir sind uns sicher, dass dieses neue, moderne und praktische Gerät aus hochwertigen Materialien all Ihren Anforderungen gerecht wird. Dieses neue Gerät ist einfach zu handhaben. Jedoch muss diese Anleitung vor der Installation und Anwendung aufmerksam gelesen werden. Sie liefert Informationen für eine sichere Installation, Anwendung und Wartung. Bewahren Sie dieses Handbuch für ein späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, sämtliche Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen, die ihm – auch in Ihrem Interesse - notwendig oder hilfreich erscheinen, wobei dies ohne jegliche Beeinträchtigung der wesentlichen funktionellen und sicherheitstechnischen Eigenschaften erfolgt. Der Hersteller kann nicht zur Verantwortung gezogen werden für Ungenauigkeiten, die sich möglicherweise in diesem Handbuch finden und auf den Druck oder auf Übertragungsfehler zurückzuführen sind.

Hinweis: Die Darstellungen in den Abbildungen des vorliegenden Handbuchs haben ausschließlich beispielgebenden Charakter.

- Installations-, Einstellungs-, Umrüstungs- oder Wartungsarbeiten wie in Absatz "ANWEISUNGEN FUR DEN INSTALLATEUR" angeführt, sind ausschließlich von hierzu befugtem Personal vorzunehmen.
- Die Installation von Nur-Gas und Kombigeräten hat gemäß den gültigen Normen zu erfolgen.
- Das Gerät darf nur für seinen ursprünglichen Zweck verwendet werden, d.h. zum Kochen für den privaten Gebrauch. Jeglicher anderer Verwendungszweck wird als unsachgemäß und somit als gefährlich betrachtet.
- Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für irgendwelche Schäden an Personen oder Gegenständen, die aus einer unsachgemäßen Installation, Wartung oder Verwendung des Gerätes resultieren.
- Sobald die Verpackung von den Außenseiten und von den diversen Teilen im Inneren des Herdes entfernt wurde, genau überprüfen, ob das Gerät in perfektem Zustand ist. Falls Sie diesbezüglich irgendwelche Zweifel haben, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Fachpersonal.
- Das Verpackungsmaterial (Pappe, Kunststoffbeutel, Polystyrolschaum, Nägel usw.) müssen sich außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, da es eine potentielle Gefahrenquelle darstellt. Sämtliches verwendetes Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar.
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts wird nur gewährleistet, wenn es korrekt an ein geeignetes Erdungssystem angeschlossen ist, das den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller weist jegliche Verantwortung von sich, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden. Sollte Sie irgendwelche Zweifel haben, ziehen Sie bitte qualifiziertes Personal hinzu.
- Vor dem Anschließen des Geräts sicherstellen, dass das Typenschild mit den Nenndaten mit der Gas- und Stromversorgung übereinstimmt (siehe Abschnitt ("TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN").
- NICHT AUF BOOTEN, IN WOHNWAGEN ODER WOHNMOBILEN VERWENDEN, SOFERN NICHT JEDER GASBRENNER EINEN FLAMMENSCHUTZ BESITZT.
- GERÄT NICHT VERÄNDERN
- NUR FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH

HEISSE OBERFLÄCHE

WICHTIGE HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DIE VERWENDUNG

WARNUNG - Das Gerät und die erreichbaren Teile werden während des Gebrauchs heiß. Heizelemente nicht berühren! Kinder unter 8 Jahren müssen dem Gerät fernbleiben oder beaufsichtigt werden.

- Die Glasscheibe der Backofentür sowie die erreichbaren Teile werden bei Gebrauch heiß. Kleinkinder dürfen sich dem Gerät nicht nähern, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.
- Gerät nicht als Heizgerät verwenden.
- Elektrische Geräte nicht bei nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen berühren.
- Gerät nicht barfuß benutzen.
- Zum Entfernen des Steckers aus der Steckdose nicht am Stromkabel ziehen.
- Gerät nicht im Freien, also Sonne, Regen usw. ausgesetzt lassen.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Kenntnis verwendet werden, sofern diese in den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen oder dabei beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät ohne Beaufsichtigung nicht reinigen oder instandhalten.
- WARNUNG - Um ein zufälliges Umkippen des Geräts zu vermeiden, z.B. weil ein Kind über die offene Ofentür klettert oder zu hohe Gewichte an die offene Ofentür gelehnt wurden, müssen zwei Ketten auf der Rückseite des Herdes angeschraubt und an der Wand mit Haken befestigt werden. Prüfen, ob die Ketten straff gespannt sind. Siehe Installationsanleitung.
- Vor der ersten Benutzung sicherstellen, ob der Backofen leer und dessen Tür geschlossen ist. Bei Höchsttemperatur zwei Stunden erhitzen. Auf diese Weise wird der Schutzanstrich im Backofen abgebrannt, und die damit zusammenhängenden Gerüche lösen sich auf. Während des Verbrennens muss eine angemessene Luftzufuhr in der Küche gewährleistet sein. Eine gewisse Rauchbildung ist kein Grund zur Beunruhigung.
- Ein unachtsames Garen auf der Herdmulde mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme z.B. mit einer Löschdecke abdecken.
- Feuergefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren
- Keine harten Scheuermittel oder scharfe Metallschaber verwenden, um die Glastür des Backofens zu reinigen. Diese könnten die Oberfläche zerkratzen und so ein Brechen der Scheibe verursachen.
- NIEMALS Schwämme, Scheuermittel und Lösungsmittel verwenden, um Rost und Klebstoffe an den lackierten oder Edelstahlflächen zu entfernen.
- Bevor das Schutzgitter des Ventilators für die Reinigung ausgebaut wird, muss der Backofen ausgeschaltet werden. Nach der Reinigung das Schutzgitter entsprechend der Anleitung wieder einsetzen.
- Der Backofen kann mit einem Temperaturfühler ausgestattet sein. Nur einen Temperaturfühler verwenden, der von unserem Kundendienst für diesen Ofen empfohlen wurde.
- Vor dem Öffnen der Abdeckung ausgetretene Güter entfernen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder separate Fernbedienungssysteme bestimmt.
- Um einen Stromschlag zu verhindern, sicherstellen, dass das Gerät vor einem Auswechseln der Glühbirne ausgeschaltet wurde.

- Die Herde können mit einem kleinen Fach unterhalb des Backofens zur Lagerung von Gegenständen ausgestattet sein. Beachten Sie, dass die Oberfläche heiß wird. Es ist strengstens verboten, entzündliche Materialien darin unterzubringen.
- Zum Reinigen einer Herdmulde, des Backofens oder eines Feldes **keinen** Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät muss direkt am Boden abgestellt werden und darf nicht auf einem Untergestell montiert werden.
- Sollte das Gerät eine Glasabdeckung aufweisen, kann diese bei Erhitzung zerspringen. Alle Gasbrenner oder alle Herdplatten ausschalten und vor dem Schließen der Abdeckung abkühlen lassen.
- Den unbenutzten Backofen nicht zum Aufbewahren von Speisen oder als Kochtopfschrank zweckentfremden: Sollte der Ofen unbeabsichtigt eingeschaltet werden, können Schäden und Unfälle entstehen.
- Wird eine Steckdose in der Nähe des Geräts verwendet, sicherstellen, dass die Kabel den Herd nicht berühren und von den heißen Teilen weit genug entfernt sind.
- Nachdem das Gerät verwendet wurde, sicherstellen, dass sich sämtliche Bedienelemente in aus- bzw. abgeschaltetem Zustand befinden und überprüfen, dass die “0” auf dem Drehknopf mit dem Symbol “•” an der Frontblende übereinstimmt.
- Vor der Reinigung und Instandhaltung des Geräts die Stromzufuhr unterbrechen.
- Bei einem Defekt oder einer Betriebsstörung das Geräts ausschalten, die Stromzufuhr unterbrechen und keine unerlaubten Eingriffe vornehmen. Alle Reparaturen oder Korrekturen müssen äußerst sorgfältig und durch eine dazu befugte Person erfolgen.
- Darum sollten Sie unseren Kundendienst benachrichtigen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

PRÄSENTATION

Der Herd ist ausgestattet mit einem Kochfeld für den kompletten Gasbetrieb.

Jeder Drehknopf auf dem Frontbedienfeld weist eine kleine Grafik, aus der hervorgeht zu welchem Brenner er gehört. Die Kombination von verschieden großen Brennern bietet die Möglichkeit verschiedener Arten des Kochens.

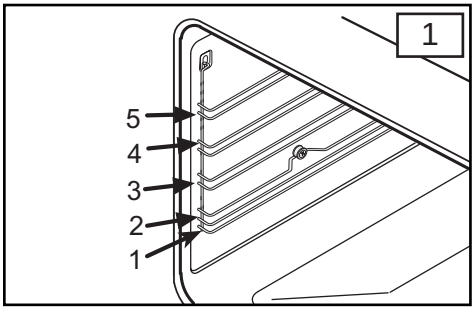
Wenn der Herd über eine zusätzliche Ausstattung verfügt (z.B. elektronische Zeitschaltuhr mit Abschaltung bei Garzeitende, Programmiervorrichtung, etc), die es ermöglicht, den Herd ohne Beaufsichtigung zu verwenden, so ist das Gerät mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der sich im Falle des Nichtfunktionierens des Hauptthermostats einschaltet und so eine ordnungsgemäße und sichere Verwendung des Gerätes gewährleistet. In einem derartigen Fall wird die Stromzufuhr vorübergehend unterbrochen: Versuchen Sie nicht, das gerät selbst zu reparieren, sondern schalten Sie es ab und kontaktieren Sie Ihr nächstgelegenes Service Center.

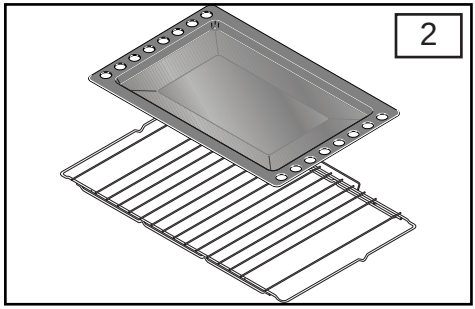
Die Innenwände des Herdes sind mit verschiedenen Laufschienen ausgestattet (Abb. 1) in die die verschiedenen Zubehörelemente eingeschoben werden können. Art und Menge des Lieferumfangs dieser Teile können von Modell zu Modell variieren (Abb. 2):

- Grillrost
- Fettpfanne bzw. Auffangschale
- Schalengitter (*)

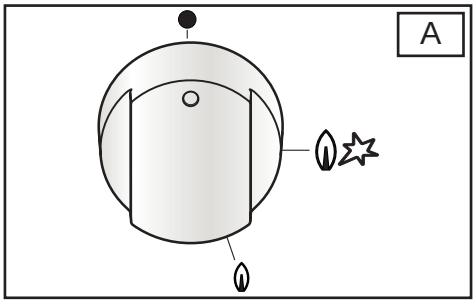
(*) nur bei einigen Modellen

Unter dem Backofen sind die Herde mit einem Fach ausgestattet, das zur Aufbewahrung von Kochutensilien benutzt werden kann: Achtung, die Innenflächen werden heiß und deshalb darf auf keinen Fall entzündbares Material in das Fach gegeben werden.





BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

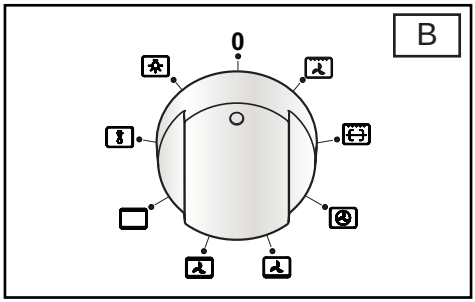


DREHKNOPF GASBRENNER KOCHMULDE (A)
Durch Drehen des Knopfes sind folgende Einstellungen mit den entsprechenden Symbolen verfügbar:

- = Nullstellung
- = Großstellung
- = Kleinstellung

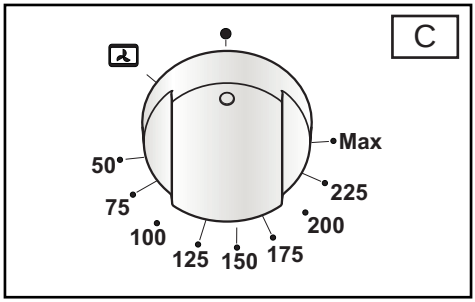
BETRIEBSARTEN-WAHLSCHALTER MIT 8 FUNKTIONEN (B)
Der Wahlschalter kann im Uhrzeiger- oder Gegenuhrzeigersinn auf die folgenden Symbole gedreht werden:

- 0 = Backofen ausgeschaltet
- = Backofenbeleuchtung (bleibt bei sämtlichen Betriebsarten eingeschaltet)
- = Lüfter (Kaltluft / Auftaustufe)
- = Ober- und Unterhitze
- = Ober- und Unterhitze mit Umluft
- = Unterhitze mit Umluft
- = Heißluft
- = Flachgrillen und Drehspießbetrieb (*)
- = Umluftgrillen



(*) nur bei einigen Modellen

TEMPERATURREGLER (C)
Anhand des Temperaturreglers kann im Uhrzeigersinn die gewünschte Backofentemperatur (zwischen 50°C und der Höchsttemperatur) ausgewählt werden.



GELBES WARNLICHT
Wenn dieses aufleuchtet, so zeigt es an, dass entweder der elektrische Backofen oder der elektrische Grill in Betrieb ist. Während der Backofen in Verwendung ist, schaltet sich das Licht aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Es ist normal, dass sich während des Backvorganges das Licht mehrmals aus- und einschaltet, während die Ofentemperatur geregelt wird

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER)
Dieses Zubehörteil verfügt über Funktionen:

- Uhr (einstellbar über die Tasten 2 und 3)
- Minutenzähler (einstellbar über Taste 1)
- Kochzeitdauer (einstellbar über Taste 2)
- Kochzeitbeendigung (einstellbar über Taste 3)
- Manueller Betrieb (einstellbar über Taste 4)
- Einstellung Zeit zurück (einstellbar über Taste 5)
- Einstellung Zeit vorwärtsi (einstellbar über Taste 6)

Das Digitaldisplay zeigt stets die Uhrzeit an. Zusätzlich lassen sich auch die Dauer der Kochzeit und der Zeitpunkt des Abschaltens oder die Zeiten des Minutenzählers ablesen, wenn die entsprechende Taste gedrückt wird.
Anmerkung:NachAblaufeinesProgramms(mitAusnahme des Minutenzählers) schaltet der Programmierer jeweils den Ofen ab. Beim darauf folgenden Gebrauch des Ofens ist, falls der Programmierer nicht benutzt wird, zu prüfen, dass dieser auf manuellen Betrieb eingestellt ist (siehe nachstehende Anweisungen).

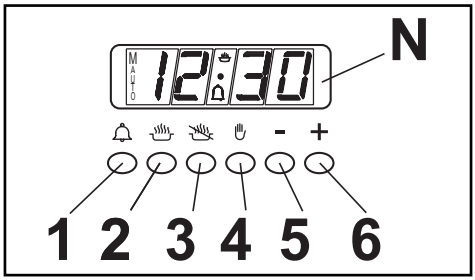
Einstellen der Uhrzeit (von 0,01 bis 24,00 = Std-Min)
Nach der Durchführung des elektrischen Anschlusses oder nach einem Stromausfall, blinken auf dem Display gleichzeitig das Zeichen "AUTO" und die Zeitangabe "0,00" oder die Zeitspanne auf, die seit der Wiederherstellung der Stromzufuhr vergangen ist. Die Tasten 2 und 3 gleichzeitig drücken und die aktuelle Uhrzeit, mit Hilfe der Knöpfe 5 oder 6, einstellen. Wenn die Einstellung beendet ist, erlischt das Symbol "AUTO" und das Symbol , für die Anzeige "manueller Betrieb", leuchtet auf.

Manueller Betrieb
Der manuellen Betrieb ist erst am Ende der automatischen Programmierung möglich oder nach dem Löschen desselben mit der Taste 4. Das Symbol "AUTO" verschwindet und das Symbol leuchtet auf.

Minutenzähler (von 0,01 bis 0,59 = Std-Min)
Die Taste 1 drücken und die gewünschte Kochzeit mit Knopf 5 oder 6 wählen: das Symbol leuchtet auf.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol erlischt.

Halbautomatischer Betrieb
(mit Kochzeitdauer von 0,01 bis 23,59 = Std-Min)
Die Taste 2 drücken und, mit Knopf 5 oder 6, die gewünschte Kochzeitdauer einstellen: die Symbole "AUTO" und leuchten auf. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt das Symbol , das Zeichen "AUTO" beginnt zu blinken und es ertönt ein akustisches Signal.

Halbautomatischer Betrieb (mit Kochzeitbeendigung zwischen 0,01 und 23,59 = Std-Min)
Die Taste 3 drücken und, mit Knopf 6, den gewünschten Zeitpunkt für die Beendigung der Kochzeit einstellen: die Symbole "AUTO" und leuchten auf. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt das Symbol , das Symbol "AUTO" beginnt zu blinken und es ertönt ein akustisches Signal.



Automatikbetrieb (mit zeitlichem Aufschub des Kochbeginns)
Zuerst die Dauer der Kochzeit programmieren (die Symbole "AUTO" und leuchten auf) und danach den Zeitpunkt, zu dem der Kochvorgang beendet werden soll, wie zuvor beschrieben, einstellen (das Symbol erlischt). Bei Beginn des Kochvorgangs leuchtet das Symbol erneut auf. Nach Ablauf der Kochzeit erlischt das Symbol , das Symbol "AUTO" beginnt zu blinken und es ertönt ein akustisches Signal.

Akustisches Signal
Wenn ein Programm beendet oder der Minutenzähler abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal, das zirka 7 Minuten anhält. Falls es früher unterbrochen werden soll, muss eine der Funktionstasten gedrückt werden.

Programmbeginn und Kontrolle
Das Programm startet unmittelbar nachdem es eingestellt wurde. Durch Drücken des entsprechenden Knopfes kann das eingestellte Programm jederzeit kontrolliert werden.

Korrektur / Löschen des eingestellten Programms
Ein Programmierungsfehler für die Automatikfunktion liegt dann vor, wenn für den Kochbeginn ein Zeitpunkt gewählt wurde, der vor der auf der Uhr ausgewiesenen Uhrzeit liegt und die Fehleinstellung wird unverzüglich, sowohl akustisch, als auch optisch, durch Blinken des Symbols "AUTO" mitgeteilt. Um die Einstellung zu korrigieren, ist eine andere Kochdauer zu wählen, bzw. der Zeitpunkt, zu dem der Kochvorgang beendet werden soll, zu ändern. Ein eingestelltes Programm, gleich welcher Art, kann jederzeit korrigiert werden. Hierzu muss zuerst die entsprechende Programmierungstaste und danach Knopf 5 oder 6 gedrückt werden. Um ein Programm zu löschen, muss die eingestellte Zeit geändert, bzw. auf den Wert "0,00".gestellt werden. Durch das Löschen der Kochzeit, bzw. des Zeitpunkts, zu dem der Kochvorgang beendet werden soll, schaltet sich der Ofen automatisch ab und das Symbol "AUTO" blinkt auf.
Die Taste 4 drücken, um den Programmierer auf manuellen Betrieb zu stellen. Die Uhrzeit muß nicht unbedingt stimmen, wenn ein automatisches Backprogramm läuft.

Bei Verwendung eines Gasherdes entsteht Wärme und Feuchtigkeit im Raum.
Der Raum muss daher unbedingt ausreichend belüftet sein, d.h. die vorgesehenen Belüftungsöffnungen sind freizuhalten (Abb. 12) und die mechanische Lüftung (Dunstabzugshaube oder Ventilator, Abb. 13 und Abb. 14) ist einzuschalten. Bei längerer intensiver Benutzung des Herdes, kann u.U. eine zusätzliche Belüftungsmaßnahme notwendig werden, wie z.B. das Öffnen eines Fensters oder eine wirksamere Lüftung, indem die Leistung der eventuell vorhandenen mechanischen Absaugvorrichtung erhöht wird.

GASBRENNER

Manuelles Zünden der Brenner

Den entsprechenden Kochstellenregler drücken und gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn bis zur Großstellungsposition drehen; dabei ein angezündetes Streichholz dicht an den Brenner halten. Nach erfolgter Zündung den Regler ungefähr 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Automatische Zündung durch elektrischen Funken

Den entsprechenden Kochstellenregler im Gegenuhrzeigersinn bis zur Großstellungsposition drehen und dann drücken. Daraufhin springen automatisch die Zündfunken über. Nach erfolgter Zündung den Regler ungefähr 10 Sekunden lang gedrückt halten. Bei einem eventuellen Stromausfall können die Brenner natürlich auch mit Streichhölzern gezündet werden.

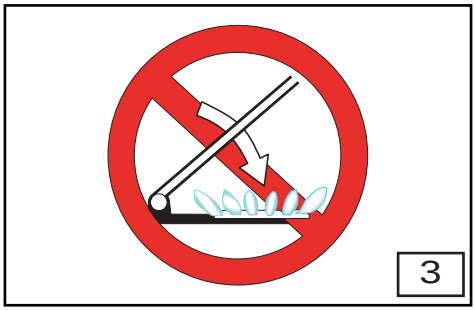
Optimale Nutzung der Brenner

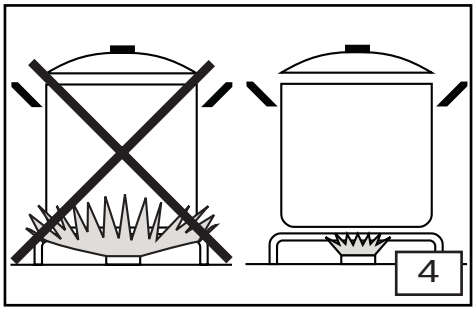
Um eine bestmögliche Leistung mit geringstem Gasverbrauch zu erzielen, sind die folgenden Punkte zu beachten:

- Nach erfolgter Zündung regeln Sie die Flamme auf die erforderliche Größe.
- Benutzen Sie der Brennergröße angepasste Töpfe (siehe unten stehende Tabelle und Abb. 4).
- Nach dem Ankochen den Regler in Kleinstellung (*kleine Flamme*) drehen.

Benutzen Sie immer Töpfe mit Deckel.

Brenner	Topfdurchmesser (cm)
Ultra-Starkbrenner	22÷24
Starkbrenner	20÷22
Normalbrenner	16÷18
Garbrenner	12÷14


3


4

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE BENUTZUNG DES BACKOFENS

- Den Backofen während des Backens nicht unbeaufsichtigt lassen. Sicherstellen, dass Kinder nicht an dem Gerät herumspielen.
- Halten Sie während der Benutzung des Backofens immer die Abdeckplatte des Herdes geöffnet, um eventuelle Überhitzungen zu vermeiden.
- Umfassen Sie beim Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte. Keinen übermäßigen Druck auf die geöffnete Tür ausüben.
- Machen Sie sich keine Sorgen, falls es während des Betriebs zur Bildung von Kondenswasser an der Tür und an den Innenwänden des Backofens kommt. Die Funktion des Backofens wird hierdurch nicht beeinflusst.
- Vorsicht beim Öffnen der Backofentür! Es kann heißer Dampf austreten.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Nicht die Heizelemente im Innern des Backofens berühren. Tragen Sie spezielle Handschuhe, wenn Sie den Backofen ein- oder ausräumen.
- Achten Sie beim Herausnehmen oder Hineinstellen von Gerichten aus dem bzw. in den Backofen darauf, dass keine größeren Mengen von Soße auf den Boden des Ofens gelangen (Öl und Fett können beim Erhitzen leicht in Brand geraten).
- Benutzen Sie Behälter, welche für die am Temperaturregler eingestellten Temperaturen geeignet sind.
- Um negative Brat-/Backergebnisse zu vermeiden, sollte während des Betriebes der Backofenboden oder die Grillroste auf keinen Fall mit Alufolie oder anderem Material bedeckt werden.
- Vergewissern Sie sich nach Benutzung des Gerätes, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet bzw. geschlossen sind.
- ACHTUNG!!! Während des Gebrauchs und im Anschluss daran können das Glas der Backofentür und die anderen zugänglichen Teile sehr heiß sein. Kinder sind daher unbedingt vom Gerät fernzuhalten.

WICHTIG !!! Bei Benutzung des Backofens ist die Tür immer geschlossen zu halten.

I

Unterbrechen Sie vor der Reinigung die Stromversorgung des Gerätes.

GEBRAUCH DES MULTIFUNKTIONSBACKOFENS

AUFTAUEN BEI RAUMTEMPERATUR

Drehen Sie den Wahlschalter auf das Symbol und stellen Sie dann die aufzutauenden Lebensmittel in den Backofen.
Die zum Auftauen notwendige Zeit hängt von der Menge und Art der Lebensmittel ab. Bei dieser Betriebsart wird nur das Gebläse eingeschaltet, das dafür sorgt, dass die Luft um die tiefgekühlten Lebensmittel zirkuliert und sie sehr langsam auftaut.
Besonders geeignet für Obst und Kuchen.

KONVENTIONELLER BETRIEB MIT OBER- UND UNTERHITZE

Drehen Sie den Wahlschalter auf das Symbol und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
Falls Sie den Backofen vorheizen möchten, warten Sie bis die gelbe Kontrollleuchte des Temperaturreglers erlischt, bevor Sie die Lebensmittel in den Backofen stellen. Bei Auswahl dieser Betriebsart werden die Heizelemente von Ober- und Unterhitze eingeschaltet und geben die Wärme von oben und von unten an das Gargut ab. Diese Betriebsart eignet sich für sämtliche Nahrungsmittel (Fleisch, Fisch, Brot, Pizza, Kuchen, ...).

UMLUFTBETRIEB MIT OBER- UND UNTERHITZE

Drehen Sie den Wahlschalter auf das Symbol und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
Falls Sie den Backofen vorheizen möchten, warten Sie bis die gelbe Kontrollleuchte des Temperaturreglers erlischt, bevor Sie die Lebensmittel in den Backofen stellen. Bei Auswahl dieser Betriebsart werden die Heizelemente von Ober- und Unterhitze eingeschaltet, und das Gebläse verteilt die abgestrahlte Wärme. Diese Betriebsart eignet sich besonders für das schnelle und gleichzeitige Backen auf mehreren Ebenen.

AUFTAUEN UND AUFWÄRMEN MIT WARMER LUFT

Drehen Sie den Wahlschalter auf das Symbol, stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein und stellen Sie die Lebensmittel in den Backofen. Bei Auswahl dieser Betriebsart wird das Heizelement der Unterhitze eingeschaltet, und das Gebläse verteilt die abgestrahlte Wärme. Diese Betriebsart eignet sich besonders für das Auftauen und Aufwärmen bereits fertiger Gerichte.

HEISSLUFTBETRIEB

Drehen Sie den Wahlschalter auf das Symbol, stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein und stellen Sie die Lebensmittel in den Backofen. Falls Sie den Backofen vorheizen möchten, warten Sie bis die gelbe Kontrollleuchte des Temperaturreglers erlischt, bevor Sie die Lebensmittel in den Backofen stellen. Bei Auswahl dieser Betriebsart wird das Heizelement in der Rückwand eingeschaltet, und das Gebläse lässt die erzeugte Wärme zirkulieren. Auf diese Weise wird die Wärme rasch und gleichmäßig im gesamten Backofen verteilt und ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen. Diese Betriebsart eignet sich besonders für das Backen von Kuchen im allgemeinen.

FLACHGRILLEN

Drehen Sie den Wahlschalter auf das Symbol und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.

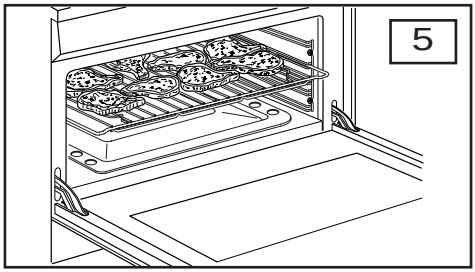
Bei Auswahl dieser Betriebsart wird das Heizelement der Oberhitze eingeschaltet und gibt die Wärme direkt von oben an das Grillgut ab (Abb. 5). Außer zum Grillen lässt sich diese Betriebsart nutzen, um bereits gare Speisen noch leicht zu bräunen. Beim Einschalten des Grills wird automatisch auch der Drehspieß betätigt.

Benutzen Sie immer die Fettpfanne, um den Fleischsaft aufzufangen (siehe auch das Kapitel „PRAKTISCHE TIPPS ZUM BACKEN, BRATEN UND GRILLEN“)

UMLUFTGRILLEN

Drehen Sie den Wahlschalter auf das Symbol und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein. Bei Auswahl dieser Betriebsart wird das mittlere Heizelement der Oberhitze eingeschaltet, und das Gebläse verteilt die abgestrahlte Wärme.

Diese Betriebsart eignet sich besonders, um die Wärmeabstrahlung des oberen Heizelementes etwas zu mildern, indem etwas niedrigere Temperaturen verwendet werden und trotzdem eine gleichmäßige Bräunung und knusprige Kruste erzielt wird. Ideal Benutzen Sie immer die Fettpfanne, um den Fleischsaft aufzufangen (siehe auch das Kapitel „PRAKTISCHE TIPPS ZUM BACKEN, BRATEN UND GRILLEN“).



PRAKTISCHE TIPPS ZUM BACKEN, BRATEN UND GRILLEN

Kuchen, Plätzchen und Brot:

- Heizen Sie den Backofen vor dem Backen von Kuchen oder Brot mindestens 15 Minuten vor.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, da die kalte von außen einströmende Luft das Aufgehen des Kuchens/Brotes unterbrechen würde.
- Lassen Sie den fertiggebackenen Kuchen noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen.
- Backen Sie den Form-Kuchen nicht auf dem zum Backofen gehörenden emaillierten Backblech oder auf der Fettpfanne, sondern stellen Sie die Backform auf den Rost.
- *Wie stellt man fest, ob der Kuchen gar ist?* Stecken Sie ungefähr 5 Minuten vor Ende der Garzeit ein Holzstäbchen in die höchste Stelle des Kuchens. Klebt beim Herausziehen kein Teig am Stäbchen, ist der Kuchen gar.
- *Wenn der Kuchen „einfällt".* Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder backen Sie den Kuchen bei einer um 10°C niedrigeren Temperatur.
- *Wenn der Kuchen zu trocken geraten ist.* Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Kuchen, und träufeln Sie Fruchtsaft oder ein alkoholhaltiges Getränk darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10°C und reduzieren Sie die Backzeit.
- *Wenn der Kuchen oben zu dunkel geraten ist.* Backen Sie das nächste Mal auf einer niedrigeren Schiene, reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
- *Wenn der Kuchen oben verbrannt ist.* Entfernen Sie den verbrannten Teil und streuen Sie Zucker darauf oder bestreichen Sie den Kuchen mit Sahne, Marmelade oder Creme o.ä.
- *Wenn der Kuchen unten zu dunkel geraten ist.* Backen Sie das nächste Mal auf einer höheren Schiene, und reduzieren Sie die Temperatur.
- *Wenn das Brot oder der Kuchen außen gut gebacken, aber innen nicht gar ist*. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
- *Wenn sich der Kuchen nicht von der Form löst.* Lösen Sie den Kuchen am Rand der Form mit einem Messer. Bedecken Sie den Kuchen mit einem feuchten Tuch und drehen Sie die Form auf den Kopf. Fetten Sie die Form beim nächsten Mal gut ein und bestreuen Sie sie mit etwas Mehl oder Paniermehl.
- *Wenn sich die Plätzchen nicht vom Backblech lösen.* Schieben Sie das Blech noch einmal für kurze Zeit in den Ofen, und lösen Sie die Plätzchen dann bevor sie abkühlen. Verwenden Sie beim nächsten Mal Backpapier, um Probleme dieser Art zu vermeiden.

Vor- und Hauptspeisen:

- Ist für die Zubereitung der Gerichte eine Garzeit von mehr als 40 Minuten notwendig, können Sie den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme nutzen. So sparen Sie Energie.
- Der Braten bleibt saftiger, wenn er in einem geschlossenen Behälter zubereitet wird, während er in einem offenen Gefäß eine knusprigere Kruste bekommt.
- Helles Fleisch, Geflügel und Fisch sollten bei mittleren Temperaturen (unter 200°C) zubereitet werden.
- Dunkles Fleisch, dass innen „englisch gebraten" sein soll, ist bei hohen Temperaturen (über 200°C) und kurzen Garzeiten zuzubereiten.
- Um dem Braten noch mehr Geschmack zu verleihen, spicken und würzen Sie das Fleisch.
- *Wenn der Braten zu zäh geraten ist.* Verwenden Sie das nächste Mal abgehangeneres Fleisch
- *Wenn der Braten oben oder unten zu dunkel geraten ist.* Schieben Sie ihn das nächste Mal auf eine niedrigere oder höhere Schiene, reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Bratzeit.
- *Der Braten ist nicht ganz gar?* Schneiden Sie ihn in Scheiben und richten ihn im eigenen Saft auf einem Teller an. Dann schieben Sie ihn noch einmal in Ofen.

Grillen:

- Fetten Sie die Nahrungsmittel vor dem Grillen leicht ein, und bestreuen Sie sie mit Kräutern.
- Benutzen Sie immer die Fettpfanne, um den beim Grillen austretenden Fleischsaft aufzufangen (siehe Abb. 5 oder 6). Gießen Sie immer etwas Wasser in die Fettpfanne. So kann das Fett nicht verbrennen und Sie verhindern unangenehme Geruch- und Rauchbildung. Fügen Sie ggf. während des Grillens weiteres Wasser hinzu, um zu starke Verdunstung zu vermeiden.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
- Stechen Sie bei Fettgeflügel (Gans) kleine Löcher in die Haut , damit das Fett heraustropfen kann.

Aluminium korrodiert leicht, wenn es mit den in Lebensmitteln enthaltenen oder während des Garens zugefügten organischen Säuren (z.B. Essig, Zitronensaft ...) in Berührung kommt. Daher wird empfohlen, die Nahrungsmittel nie direkt auf emailliertes oder Aluminium-Zubehör zu legen, sondern immer Backpapier zu verwenden.

TABELLE DER BACK- UND BRATZEITEN

LEBENSMITTEL	Gew. kg	Schiene von unten	Konventioneller Betrieb		Umluftbetrieb	
			Temp. in C°	Garzeit in Min.	Temp. in C°	Garzeit in Min.
FLEISCH						
Kalbsbraten	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Roastbeef	1	1-2	200-225	40-50	190	40-50
Schweinebraten	1	1-2	200-225	100-120	190	100-200
Lammbraten	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
WILD						
Hase	1	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
Fasan	1	1-2	225 - Max	60-70	225 - Max	60
Rebhuhn	1	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
GEFLÜGEL						
Brathähnchen	1	1-2	200-225	80-90	190	70-80
Truthahn	1	1-2	200-225	100-120	190	90-110
Bratente	1	1-2	200-225	90-110	190	80-100
FISCH						
Fisch, gebraten	1	2-3	200	30-35	170-190	25-30
Fisch, gedünstet	1	2-3	175	20-25	160-170	15-20
NUDELGERICHTE						
Lasagne	2,5	3	210-225	60-75	225 - Max	30-40
Cannelloni	2,5	3	210-225	60-75	225 - Max	30-40
PIZZA	1	3	225 - Max	25-30	225 - Max	20-25
BROT	1	3	225 - Max	20-25	220	20
GEBÄCK						
Plätzchen		2	190	15	170-190	15
Mürbeteig		2	200	20	190-200	20
Topfkuchen	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45
TORTEN						
Zitronenbiskuitkuchen	0,8	2	190	52	170-190	45
Obstkuchen	0,8	2	200	65	190-200	65
Schokoladenkuchen	0,8	2	200	45	190-200	45

Bei den in der Tabelle angegebenen Werten (Temperaturen und Garzeiten) handelt es sich um Richtwerte, die aufgrund der verschiedenen Kochgewohnheiten variieren können. Garzeiten in der Tabelle gehen davon aus, dass nur auf einer Ebene gebacken/gebraten wird. Falls im Umluftbetrieb mehrere Ebenen genutzt werden (wobei die Grillroste auf die 2. und 4. Schiene zu schieben sind), verlängern sich die Garzeiten um rund 5-10 Minuten.

TABELLE DER GRILLZEITEN

LEBENSMITTEL	Gew. kg	Schiene von unten	Konventioneller Betrieb			Umluftbetrieb		
			Temp. in C°	Garzeit in Min.		Temp. in C°	Garzeit in Min.	
				1.Seite	2.Seite		1.Seite	2.Seite
FLEISCH								
Rumpsteak	0,50	3-	225 - Max	15	15	200	10	10
Steak	0,15	3-4	225 - Max	5	5	200	5	5
Hähnchen (halbiert)	1	3-4	225 - Max	25	25	200	18	18
FISCH								
Forelle	0,42	4	225-Max	18	18	200	10	10
Seezunge	0,20	4	225-Max	10	10	200	7	7
BROT								
Toast		4-5	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Bei den in der Tabelle angegebenen Werten (Temperaturen und Garzeiten) handelt es sich um Richtwerte, die aufgrund der verschiedenen Kochgewohnheiten variieren können. Bei gegrilltem Fleisch hängen diese Werte vor allem stark von der Dicke des Fleisches und vom persönlichen Geschmack ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

KOCHFELD
Wenn Sie den Glanz der Kochfeldoberfläche und die verschiedenen Einzelteile (Rosten, emaillierte Deckel, Brennerköpfe in guten Zustand erhalten wollen, ist es wichtig, sie nach jedem Gebrauch mit lauwarmer Seifenlauge zu reinigen, mit klarem Wasser nachzuspülen und gut zu trocknen.
HINWEISE:
- Stellen Sie sicher, dass die Brennerköpfe und die zugehörigen Brennerdeckel korrekt aufgesetzt sind (Abb. 6).
- Sollte es beim Öffnen oder Schließen eines Hahns Probleme geben, wenden Sie bitte keine Kraft an, sondern rufen Sie dringend den Kundendienst.

AUSSENFLÄCHEN
Sämtliche Herdteile (ob emailliertes oder lackiertes Metall, Stahl oder Glas) sind häufig mit warmer Seifenlauge zu reinigen, mit klarem Wasser nachzuspülen und dann mit einem weichen Tuch zu trocknen. Zum Säubern der Glasscheibe der Backofentür kein schleifendes Material oder scharfe Klingen verwenden, weil diese das Glas zerkratzen können, was zu deren Bruch führen kann. Zum Entfernen von Flecken oder Leimrückständen von Klebeetiketten an den lackierten Flächen oder den Edelstahlteilen keine aromatischen oder aliphatischen Lösemittel verwenden.

INNENTEILE DES BACKOFENS
Es wird empfohlen, den Backofen nach jedem Gebrauch zu reinigen und eventuelle Verschmutzungen zu beseitigen, die beim nächsten Betrieb des Backofens verbrennen und nicht mehr zu entfernende Verkrustungen und Flecken sowie unangenehme Gerüche verursachen würden. Damit die emaillierten Teile lange ihren Glanz bewahren, reinigen Sie sie immer mit lauwarmer Seifenlauge und spülen sie mit klarem Wasser nach; dann mit einem weichen Tuch sorgfältig trocknen.
Reinigen Sie auch immer das verwendete Zubehör.

Besprühen oder waschen Sie nie die elektrischen Heizkörper oder die Thermofühler mit säurehaltigen Produkten (lesen Sie immer genau die Informationen auf dem verwendeten Produkt). Der Hersteller kann nicht für etwaige Beschädigungen infolge falscher Reinigung haftbar gemacht werden.

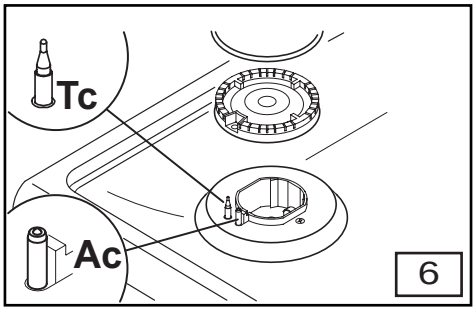
DICHTUNG DER BACKOFENFRONT
Die Dichtung der Backofenfront erfüllt eine Abdichtfunktion und gewährleistet so die korrekte Funktion des Backofens. Wir raten Ihnen daher,
- sie nicht mit scheuernden Gegenständen oder Produkten zu reinigen;
- regelmäßig ihren Zustand zu prüfen.

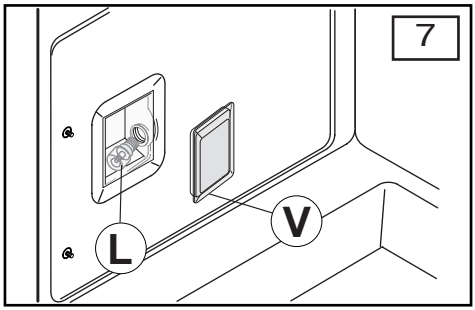
Falls die Dichtung hart geworden oder beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an das Servicezentrum und vermeiden Sie die Benutzung des Backofens, bis er repariert ist.

AUSTAUSCH DER GLÜHLAMPE DER BACKOFEN-BELEUCHTUNG (Abb. 7)

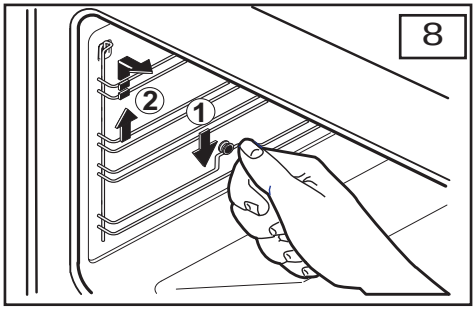
ACHTUNG !! Vor Austausch der Glühlampe ist die Stromversorgung zu unterbrechen.

Falls eine oder beide Backofenlampen ausgetauscht werden, müssen die neuen Leuchtmittel den folgenden Angaben entsprechen:
15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - und eine hohe Hitzebeständigkeit (300°C) aufweisen.
• Lampenfassung Die seitlichen Führungsschienen wie beschrieben herausziehen. Dann die Glasschutzabdeckung aus der Lampenfassung (V) ausbauen, indem sie mit einem Schraubendreher zwischen Abdeckung und Ofenwand angehoben wird; Lampe (L) auswechseln. Zubehörteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen

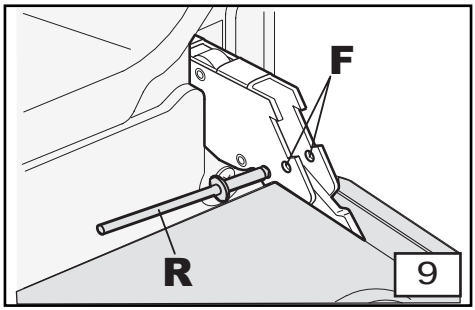




SEITLICHE BACKOFEN-FÜHRUNGSSCHIENEN (Abb. 8)
Für eine bessere Reinigung der seitlichen Schienen diese wie folgt herausnehmen:
1. Mit einem Finger auf den letzten der Schlitze drücken, damit die Schiene aus der Halterung austritt.
2. Schiene nach oben heben und herausnehmen.
Zum erneuten Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge verfahren.



ENTFERNEN DER BACKOFENTÜR
Um den Zugang zu erleichtern, kann die Backofentür bei Reinigungsarbeiten entfernt werden.
Um die Tür auszubauen, wie folgt vorgehen:
- Türe öffnen und Niete oder Nagel (R) in das Loch (F) in der Scharniere einführen (Abb. 9).
- Türe ein wenig schließen, dabei leicht nach oben ziehen, um die Sperre frei zu bekommen und die Scharniere auszuhängen.
- Sobald die Scharniere frei ist, ziehen Sie die Tür nach vorne und kippen sie dabei leicht aufwärts um sie frei zu bekommen.
- Um die Türe wieder einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor und beachten Sie die korrekte Position beim Einsetzen.



INNERES OFENTÜRGLAS
Ein Merkmal unserer Öfen ist das innere Ofentürglas, das für die Reinigung ohne die Hilfe von Fachpersonal einfach entnommen werden kann. Öffnen Sie einfach die Ofentür und entnehmen Sie die Halterung, an der das Glas befestigt ist (Abb. 10).

ACHTUNG!! Dieser Vorgang kann auch ausgeführt werden, während die Tür am Gerät befestigt ist. Allerdings sollten Sie in diesem Fall mit der horizontal ausgeklappten Tür sehr vorsichtig umgehen. Durch die Kraft der Scharniere kann die Tür plötzlich zuklappen.

WAS TUN, WENN ETWAS NICHT FUNKTIONIERT?

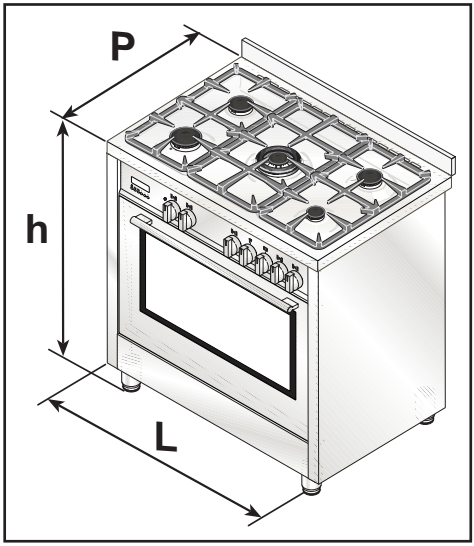
In manchen Fällen können Funktionsstörungen durch simple Wartungsmaßnahmen oder die Durchführung eventuell vergessener Arbeiten leicht ohne die Hilfe des Kundendienstes behoben werden.

PROBLEM	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	• Stellen Sie sicher, dass der Gashahn geöffnet ist. • Überprüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist. • Kontrollieren Sie, ob die Wahlschalter für den gewünschten Betrieb korrekt eingestellt sind; wiederholen Sie dann die in der Bedienungsanleitung aufgezeigten Vorgänge. • Überprüfen Sie die Sicherheitsschalter (Fehlerstromschutzschalter) der elektrischen Anlage. Sollte die Anlage defekt sein, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker.
Der Temperaturregler funktioniert nicht.	• Wenden Sie sich bitte an unser Servicezentrum.
Die Kontrollleuchte des elektrischen Temperaturreglers leuchtet während des Betriebs nicht erneut auf.	• Drehen Sie den Temperaturregler auf eine höhere Temperatur. • Drehen Sie den Wahlschalter auf eine andere Betriebsart.
Die Backofen-Beleuchtung funktioniert nicht.	• Stellen Sie sicher, dass die Glühlampe der Backofen-Beleuchtung richtig eingeschraubt ist. • In einer unserer Kundendienststellen eine Lampe für hohe Temperaturen erwerben und entsprechend Absatz AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE einsetzen.

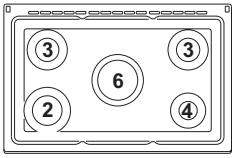
TECHNISCHE DATEN

AUSSENABMESSUNGEN DES HERDES

Höhe h / mm	Breite L/ mm	Tiefe P/ mm
850	900	600



ANORDNUNG DER KOCHSTELLENBRENNER



DÜSENTABELLE

BRENNER		GASART / GASDRUCK		DURCHFLUSS-MENGE	DUESEN-DURCH-MESSER	LEISTUNG W		BY-PASS
Beschreibung		mbar		g/h	1/100 mm	min.	max.	1/100 mm
2	Starkbrenner	G30 - Butan G31 - Propan G20 - Erdgas G25 - Erdgas	50 50 20 20	218 214	75 S 75 S 117 Y 138 F3	1000 1000 800 750	3000 3000 3000 3000	44
3	Normalbrenner	G30 - Butan G31 - Propan G20 - Erdgas G25 - Erdgas	50 50 20 20	131 129	58M 58M 98Z 106Y	700 700 600 600	1800 1800 1800 1800	34
4	Garbrenner	G30 - Butan G31 - Propan G20 - Erdgas G25 - Erdgas	50 50 20 20	73 71	43H2 43H2 75 X 77 F1	500 500 400 400	1000 1000 1000 1000	28
6	UltraStarkbrenner	G30 - Butan G31 - Propan G20 - Erdgas G25 - Erdgas	50 50 20 20	255 250	75 F4 75 F4 135 K 152 F3	1700 1700 1600 1600	3500 3500 3800 3800	65

ELEKTRISCHE BAUTEILE

Beschreibung	Nennwerte
Leistung Backofen Unterhitze	1700 W
Leistung Backofen Oberhitze + Grill	1400 W + 2000 W
Leistung Backofen(Heißluft-)Ringheizkörper	3000 W
Glühlampe Backofen	15 W – E 14 – T300
Leistung Backofen Lüftermotor	25..29 W
Stromkabel	H05 RR-F 3 x 1.5 mm²

MONTAGEVORSCHRIFTEN FÜR DEN INSTALLATEUR

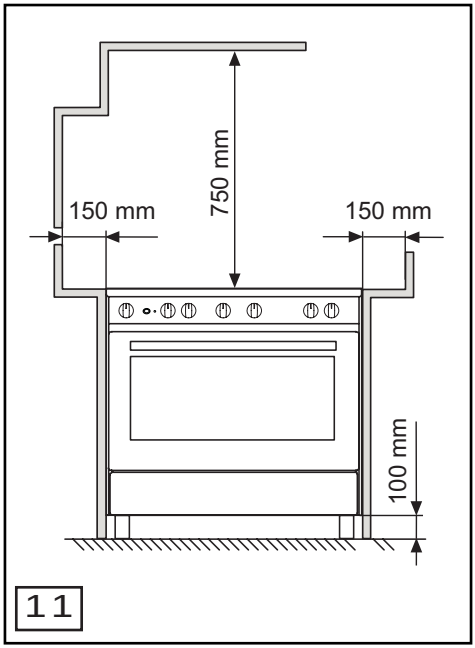
TECHNISCHE INFORMATIONEN

- Die in diesem Kapitel berücksichtigten Montagearbeiten, Einstellungen, Umstellungen und Wartungsarbeiten dürfen nur durch Fachpersonal ausgeführt werden. Der Hersteller kann nicht für etwaige Sach- und Personenschäden aus fehlerhafter Montage des Gerätes haftbar gemacht werden.
- Änderungen an Sicherheits- oder automatischen Einstellvorrichtungen dürfen im Laufe des Lebenszyklus' des Geräts nur durch den Hersteller oder den hierzu autorisierten Lieferanten vorgenommen werden.
- In Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften für Gasversorgung der Geräte können die Herde als „Klasse 1" (Standherde) oder als „Klasse 2 Unterklasse 1" (Einbauherde) installiert werden, und daher sind die in Abb. 11 angegebenen Abstände einzuhalten.
- In Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften für Elektroversorgung der Geräte sind bei der Installation die in Abb. 11 angegebenen Abstände einzuhalten und eventuell seitlich angrenzende Wände dürfen die Bauhöhe des Gerätes nicht überschreiten.
- Die Wand hinter dem Gerät und die an das Gerät angrenzenden Flächen müssen einer Übertemperatur von 70 K standhalten.
- Gas-Elektrogeräte dürfen gemäß den einschlägigen Normen nur in kontinuierlich belüfteten Räumen angeschlossen und benutzt werden.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasführungsvorrichtung angeschlossen. Es ist daher gemäß den o.g. Montagevorschriften anzuschließen. Besonders zu beachten sind die unten angeführten Vorschriften für Lüftung und Belüftung der Räume.

AUSPACKEN DES HERDES

- Nach Entfernen der äußeren Verpackung und der Verpackung der verschiedenen beweglichen Teile im Innern des Gerätes überzeugen Sie sich bitte von der Unversehrtheit des Herdes. Im Zweifelsfall benutzen Sie das Gerät bitte nicht, und wenden Sie sich an das Servicezentrum.
- Einige am Gerät montierte Bauteile sind durch eine Plastikverkleidung geschützt. Diese Schutzverkleidung ist vor der ersten Inbetriebnahme unbedingt zu entfernen. Wir empfehlen, die Verkleidung an den Rändern mit einer Klinge oder einfach mit der Spitze einer Nadel einzuritzen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät am Griff der Backofentür hochzuheben oder zu ziehen.

Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Karton, Plastikbeutel, Polystyrenschaumstoff ...) unbedingt außer Reichweite von Kindern bringen, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen.



11

BELÜFTUNG DES RAUMES

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss unbedingt kontinuierlich belüftet sein, um eine korrekte Funktion des Herdes zu gewährleisten. Benötigt wird jene Luftmenge, die für eine vorschriftsmäßige Gasverbrennung und die Belüftung des Raumes notwendig ist, der einen Rauminhalt von mindestens 20 m³ aufweisen muss. Der Luftzufluss ist direkt über permanente Öffnungen in den Wänden des zu belüftenden Raumes sicherzustellen, die mit einem Querschnitt von mindestens 100 cm² ins Freie gehen müssen (Abb. 12). Die Öffnungen sind derartig auszuführen, dass sie nicht verstellt werden können. Auch eine indirekte Belüftung durch Luftentnahme aus angrenzenden Räumen ist zulässig.

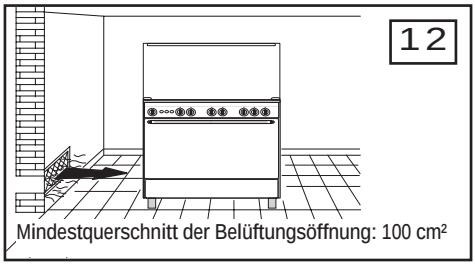
STANDORT UND LÜFTUNG

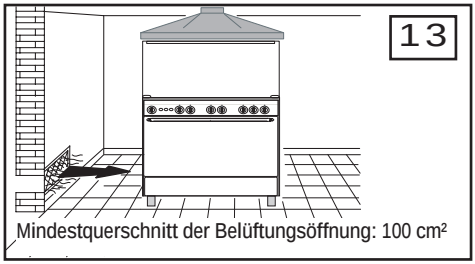
Gasherde müssen immer die Verbrennungsgase über Abzugshauben ableiten, die mit Kaminen oder Schornsteinen verbunden sind oder direkt in Freie führen (Abb. 13). Sollte nicht die Möglichkeit bestehen, eine Dunstabzugshaube zu montieren, so ist auch die Installation eines Ventilators im Fenster oder in einer Außenwand zulässig, der dann bei Benutzung des Herdes einzuschalten ist (Abb. 14).

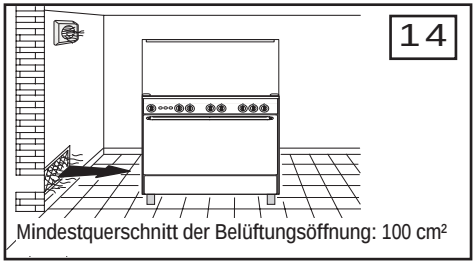
AUFSTELLHINWEISE

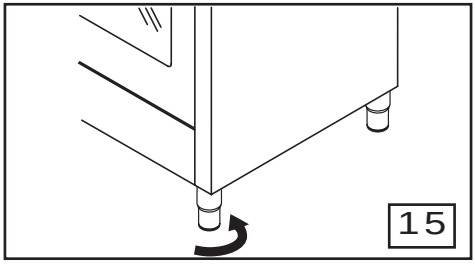
Um ein korrektes Aufstellen des Herdes zu ermöglichen, sind die Geräte mit folgenden Details ausgestattet:

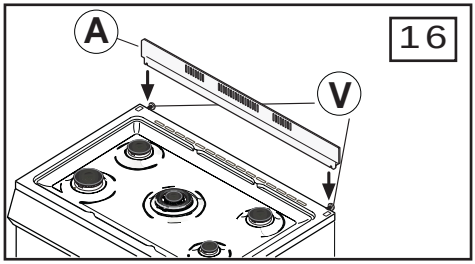
- Höhenverstellbare Füße. Mit ihnen kann der Herd auf dieselbe Höhe der anderen Küchenmöbel eingestellt werden. (Abb. 15)
- Spezielle Abstandshalter (V) im rückwärtigen Bereich des Kochfeldes, die dazu dienen, den vorgesehenen Mindestabstand zwischen Herd und Wand sicherzustellen. Sie dürfen folglich auf keinen Fall entfernt werden
- Wandabschlussleiste (A). Bei Herden, deren Serienausstattung diese Leiste vorsieht, befindet sich das Teil bei Verlassen des Werkes im Staufach unter dem Backofen. Zur Montage der Wandabschlussleiste lösen Sie bitte die Schrauben (V) hinten am Kochfeld und befestigen Sie die Leiste wie in Abb. 16 dargestellt.











MONTAGEVORSCHRIFTEN FÜR DEN INSTALLATEUR

SICHERN Sie den Herd WALL

Hinweis: - Die Installation der Kette vorgesehen ist aus Gründen der Sicherheit, es installiert werden muss, wie unten angegeben werden.

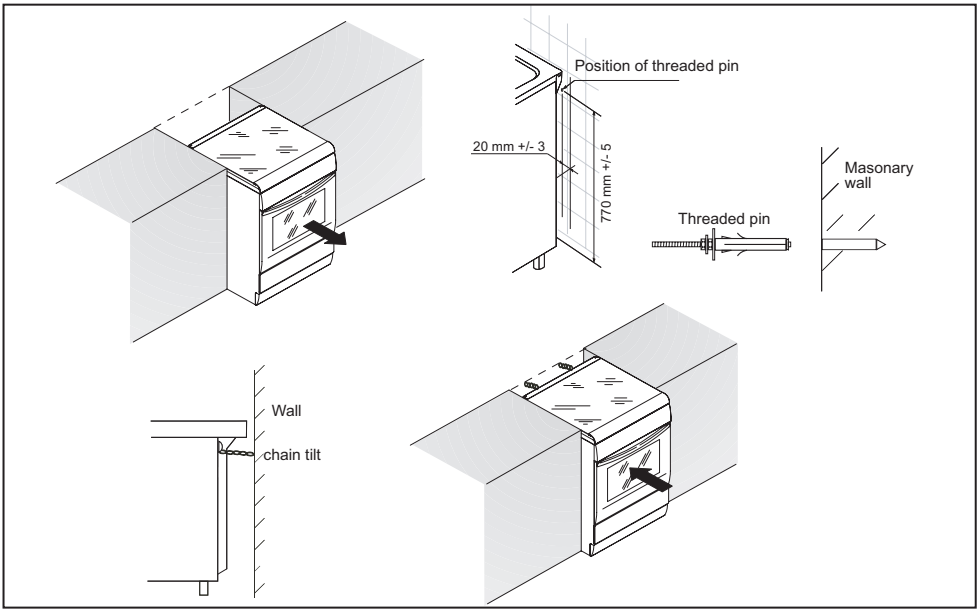
.

Um den Herd ein Kippen bei Kindern, die auf der Ofentür oder wo Benutzer setzen extreme Gewicht an der Tür, wenn in offener Position, zwei Ketten an der Rückseite des Ofens festgesetzt werden, die zu allen Zeiten die gesichert werden soll verhindern, Gewindestifte. Die Gewindestifte sollte an der Wand an der Rückseite des Herdes befestigt werden.

Montageanleitung

• Sichere Gewindestifte in die Wand unmittelbar hinter und auf der linken Seite etwa 770 mm über dem Boden.

Fertige Festsetzung der Ketten müssen gestreckt werden



GASANSCHLUSS

Bevor Sie das Gerät anschließen, überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem am Herd angebrachten Typenschild mit jenen der Gaszufuhrleitungen übereinstimmen. Das Schild auf der letzten Seite des Handbuchs und an der Rückseite des Herdes gibt Aufschluss über Versorgungsbedingungen des Gerätes, d.h. über Gasart und Betriebsdruck. Sobald der Herd angeschlossen ist, überprüfen Sie mit Hilfe von Seifenwasser (niemals mit einer Flamme!), ob es Undichtheiten gibt.

Der Gasanschluss für den Herd ist ein 1/2" zylindrisches Außengewinde nach UNI-ISO 228-1 Norm. Wenn das Gas durch Leitungen zugeführt wird, so muss das Gerät wie folgt an die Gaszufuhr angeschlossen werden:

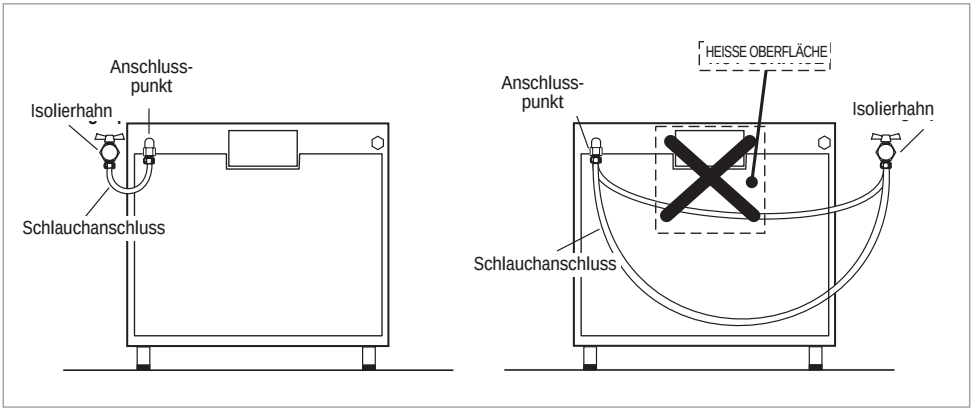
- een harde stalen buis, conform de normen, waarvan de mittels starren Stahlrohrs, gemäß den geltenden Normen, dessen Verbindungen Gewindeanschlüssen entsprechend der UNI-ISO 7/1 Norm aufweisen müssen. Die Verwendung von Hanf mit geeigneten Klebemitteln oder Teflonband als Dichtmittel ist zulässig.
- mittels Kupferrohr, gemäß den geltenden Normen, dessen Verbindungen Dichtungsanschlüsse entsprechend den geltenden Normen aufweisen müssen.
- mittels flexiblen, nahtlosen Stahlrohrs, gemäß den geltenden Normen, in einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den geltenden Normen.
- mittels flexiblem Gummischlauch, gemäß den geltenden Normen, mit einem Durchmesser von 8mm für Flüssiggas (LPG) und 13mm für Erd- bzw. Stadtgas, in einer Länge von maximal 1500mm, mit einer Sicherklammer gemäß den geltenden Normen fix am Schlauchanschluss befestigt.

Falls das Gas direkt von einer Gaskartusche zugeführt wird, so ist das Gerät, zu dem die Gasanspeisung über einen Druckregulator gemäß den geltenden Normen erfolgt, wie folgt anzuschließen:

- mittels Kupferrohr, gemäß den geltenden Normen, dessen Verbindungen Dichtungsanschlüsse entsprechend den geltenden Normen aufweisen müssen.
- mittels flexiblen, nahtlosen Stahlrohrs, gemäß den geltenden Normen, in einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den geltenden Normen. Wir empfehlen, einen problemlos im Handel erhältlichen Spezialadapter einzusetzen, um den Anschlussteil des Druckregelungsschlauches einfacher mit dem Gewindeanschluss am Herd verbinden zu können.
- mittels flexiblem Gummischlauch, gemäß den geltenden Normen, mit einem Durchmesser von 8mm und in einer Länge von mindestens 400 und höchstens 1500mm, mit einer Sicherklammer gemäß den geltenden Normen fix am Schlauchanschluss befestigt.

ACHTUNG:

- Wenn das Gerät für den Einbau vorgesehen ist (Klasse 2, Unterklasse 1), so ist es an die Gasquelle aus**schließlich mittels flexiblen, nahtlosen Stahlrohrs,** gemäß den geltenden Normen, anzuschließen.
- Wenn das Gerät freistehend eingesetzt wird **(Klasse 1) und dafür der flexible Gummischlauch** als Anschluss verwendet wird, so ist es erforderlich, die nachstehenden Anweisungen und die zu befolgen:
  - In seinem Verlauf darf der Schlauch keine Herdteile berühren, die heißer als 95°C sind.
  - Der Schlauch darf keinerlei Dreh- oder Zugbelastung ausgesetzt sein und es darf keine eingedrückten Stellen oder wirklich eng gelegte Biegungen geben.
  - Er darf mit keinen scharfen oder spitzen Gegenständen in Berührung kommen.
  - Die gesamte Länge des Schlauchs muss leicht zugänglich und auf seinen Zustand leicht überprüfbar sein.
  - Der Schlauch muss ausgetauscht werden sobald die auf ihm aufgedruckte Ablauffrist abgelaufen ist.



MONTAGEVORSCHRIFTEN FÜR DEN INSTALLATEUR

ELEKTROANSCHLUSS

Der Elektroanschluss muss unter Einhaltung der einschlägigen Normen und gültigen Gesetzesvorschriften erfolgen.

Vor Anschluss des Gerätes, überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- Die Stromfestigkeit der Anlage und der Steckdosen muss der maximalen elektrischen Leistung des Gerätes entsprechen (siehe Typenschild).
- Die Steckdose oder die Anlage muss korrekt geerdet sein, so wie es die einschlägigen Normen und gültigen Gesetzesvorschriften vorsehen. Im Fall von Nichtbeachtung dieser Vorschriften wird jede Verantwortung abgelehnt.

Erfolgt der Anschluss über eine Steckdose,

- So ist das Stromkabel mit einem für die auf dem Typenschild angegebene elektrische Belastung geeignetem Normstecker zu versehen (sofern dieser nicht bereits vorhanden ist). Schließen Sie dann die Leitungsdrähte unter Beachtung der folgenden Hinweise an, und halten Sie dabei die Erdleitung länger als die Phasenleitungen:

Buchstabe	L	(Phase)	= braun
Buchstabe	N	(neutral)	= blau
Symbol	⏚	(Erde)	= grün-gelb

- Das Stromkabel ist derart zu verlegenen, dass es an keiner Stelle eine Übertemperatur von 75°C erreicht.
- Verwenden Sie für den Anschluss keine Adapter oder Nebenwiderstände („shunts“), da hierdurch Fehlkontakte mit den daraus folgenden gefährlichen Überhitzungen ausgelöst werden können.
- Das Gerät ist derart aufzustellen, dass der Stecker frei zugänglich ist.

Erfolgt der elektrische Anschluss direkt an das Stromversorgungsnetz,

- So ist zwischen Gerät und Netz ein auf die elektrische Belastung des Gerätes ausgelegter allpoliger Schalter einzubauen, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Hier ist zu beachten, dass der Schalter das Erdungskabel nicht unterbrechen darf.
- Alternativ kann der Anschluss auch durch einen hochempfindlichen Fehlerstromschutzschalter geschützt werden.
- Es ist äußerst ratsam, die grün-gelbe Erdleitung an eine effiziente Erdungsanlage anzuschließen.

EINSTELLUNG

- Vor Durchführung irgendwelcher Einstellungen, die sich bei Erstinstallation oder im Fall vom Umstellungen als notwendig erweisen können, ist unbedingt die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen.
- Nach Beendigung der Einstell- oder Voreinstellarbeiten, müssen etwaige Verplombungen vollständig durch den Installateur wiederhergestellt werden.
- Die „Kleinstellung“ wird nur an Brennern eingestellt, die mit G20 betrieben werden, während bei Brennern, die mit G30 und G31 arbeiten, die Schraube bis zum Anschlag anzuziehen ist (indem der by-pass im Uhrzeigersinn festgeschraubt wird).
- Die Einstellung der „Primärluft“ an den Brennern des Kochfeldes ist nicht notwendig.

HÄHNE

Bei unseren für sämtliche Gasarten geeigneten Gashähnen handelt es sich um Kegelhähne. Die Einstellschraube für die Kleinstellung (V) befindet sich seitlich vom Schaft des Gashahns (Abb. 17).
Bei der Einstellung ist wie folgt vorzugehen:

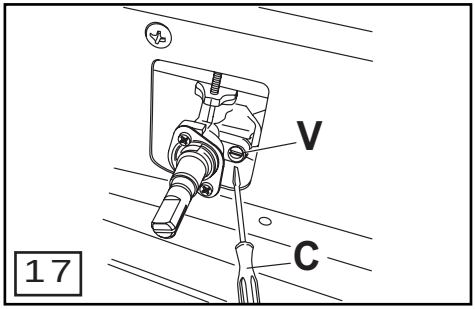
- Brenner zünden und den Regler auf „Kleinstellung“ (kleine Flamme) drehen.
- Den Knebel abziehen, der durch einfaches Aufdrücken auf dem Schaft des Gashahns befestigt ist.
- Mit einem kleinen Schraubenzieher (C) die Einstellschraube nach rechts oder nach links drehen bis die Brennerflamme passend auf die „Kleinstellung“ eingestellt ist.
- Es ist sicherzustellen, dass die Flamme bei rascher Umschaltung von der Groß- auf die Kleinstellung nicht erlischt.
- N.B.: Sollten beim Zugang zur Einstellschraube Schwierigkeiten auftreten, Blende abnehmen, indem Sie die 3 Befestigungsschrauben (Vf) (Abb. 19) im unteren Teil der Blende herausschrauben und diese nach unten rutschen lassen.

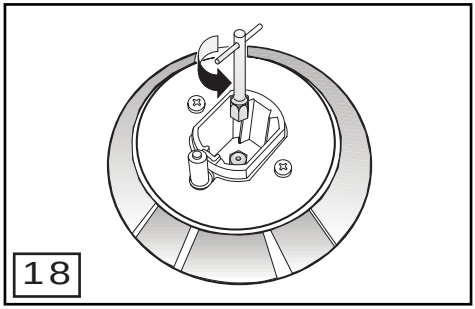
UMSTELLUNG

AUSWECHSELN DER DÜSEN

Die Brenner können auf verschiedene Gasarten umgestellt werden, indem die für das zu verwendende Gas vorgesehenen Düsen eingebaut werden.
Um die Düsen des Kochfeldes auszuwechseln, sind zunächst Brennerdeckel und Brennerkopf abzunehmen und dann die Düsen selbst mit einem Steckschlüssel Durchmesser 7 mm auszuwechseln (Abb. 18).
Der Einfachheit halber haben wir auf Kapitel (TECHNISCHE DATEN) die Durchflussmengen, Brennerleistungen, Düsendurchmesser sowie Gasarten und Gasdrücke zusammengestellt.

Nach dem Auswechseln der Düsen muss der Installateur die Brenner – wie oben beschrieben – einstellen, eventuelle Einstell- oder Voreinstellvorrichtungen erneut verplomben **und das am Gerät befindliche Datenetikett** gegen ein neues austauschen, aus dem die neue Gaseinstellung hervorgeht. Das neue **Datenetikett befindet sich in dem Beutel mit den** Ersatzdüsen.





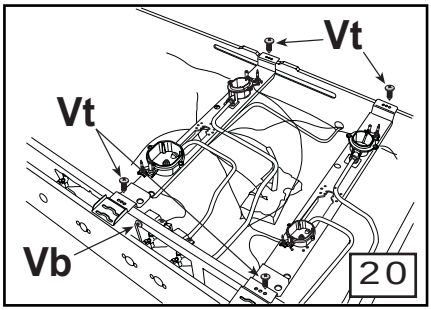
WARTUNG

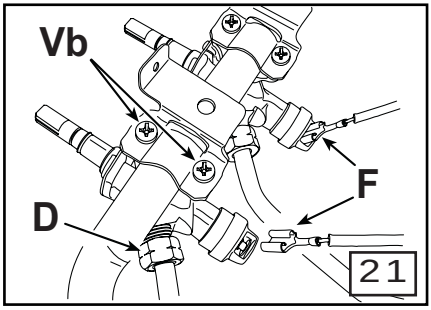
Vor Durchführung irgendwelcher Wartungsarbeiten oder vor dem Auswechseln von Teilen ist unbedingt die Strom- und Gasversorgung des Gerätes zu unterbrechen.

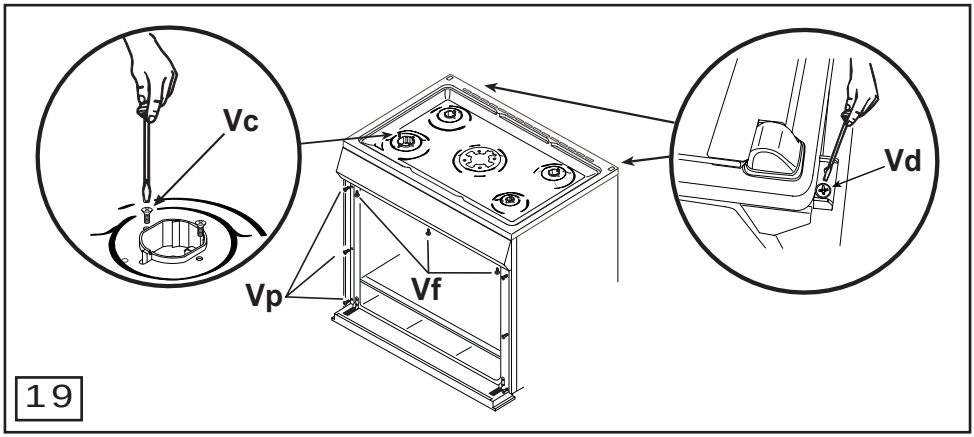
AUSTAUSCH DER GASHÄHNE

Beim Austausch eines Gashahns ist wie folgt vorzugehen:

- Gitter und Brennerköpfe entfernen.
- Die Befestigungsschrauben (Vc) (Abb. 19) eines jeden Brennereinsatzes herausschrauben.
- Die Knebel abziehen und dann die Blende entfernen, indem Sie die 3 Befestigungsschrauben (Vf) (Abb. 19) im unteren Teil der Blende herausschrauben und diese nach unten rutschen lassen.
- Die Befestigungsschrauben (Vp) der seitlichen Profile ausschrauben (Abb. 19).
- Das Kochfeld entfernen, indem die beiden Schrauben (Vd) (Abb. 19) der Abstandshalter auf der Rückseite des Herdes gelöst werden.
- Die Überwurfmuttern vom Gewinde (D) abschrauben und die Steckverbindung von den Thermoelementen abziehen (Abb. 21).
- Die Befestigungsschrauben (Vt) der Querträger herausschrauben (Abb. 20).
- Die Schrauben (Vb) (Abb. 20), die die Haltebügel der Gashähne mit der Vorderseite verbinden, herausschrauben.
- Die Verschraubung nach hinten gleiten lassen und den Hahn (R) abnehmen, indem die Schrauben (Vb) herausgeschraubt werden, mit denen er an den Haltebügeln befestigt ist (Abb. 21).
- Bei jedem Austausch eines Gashahns ist auch die Dichtung zu erneuern, um die 100%-ige Dichtheit zwischen Gehäuse und Verschraubung zu gewährleisten.
- Anschließend alles in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.







AUSTAUSCH DER ELEKTROTEILE

- Zur Erneuerung der elektrischen Heizkörper, des Getriebemotors, der Klemmleiste und des Stromkabels, ist die hintere Schutzabdeckung abzubauen.
- Bei Erneuerung des Stromkabels, ein Kabel mit geeignetem Querschnitt (siehe Kapitel (TECHNISCHE DATEN) anschließen und dabei die Erdleitung länger halten als die Phasenleitungen. Darüber hinaus sind die Hinweise im Kapitel „ELEKTROANSCHLUSS“ zu beachten.
- Zur Erneuerung der Lampenfassung, des Zünders und der Zündkerzen ist das Kochfeld abzunehmen, wie im vorangegangenen Kapitel beschrieben.
- Bei Erneuerung der Lampenfassung (P) Druck auf die Klemmfedern (M) ausüben und die Lampenfassung zum Backofeninnenraum herausziehen (Abb. 22).
- Zur Erneuerung des Temperaturreglers, der Schalter, der Mikroschalter und Kurzzeitweckers ist die Blende abzunehmen, wie im vorangegangenen Kapitel beschrieben.